



Manuel d'utilisation

PLAQUE À INDUCTION mirage® pro



Modèle	Description	V	HZ	Watts	Fiche
59500P	Plaque à induction de comptoir	120	50/60	1800	5-15P
59510P	Plaque à induction de comptoir	120	50/60	1440	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.



AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.



ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger *qui causera* ou *pourra causer* des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures ou de dégâts matériels.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. Chaque appareil à induction devra avoir un circuit séparé.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 30 cm (12 po) de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne pertubera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- La surface de chauffe est faite d'un matériau robuste non poreux. Toutefois, si elle se fissure ou se casse, cessez de l'utiliser et débranchez immédiatement l'appareil.
- Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne touchez pas la surface de cuisson. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air.
- Ne placez aucun poids sur le bouton de commande.

Fonction et objet

Cet appareil s'utilise avec des articles de cuisson « pour induction » (voir plus bas) au fond plat ferreux mesurant entre 11.4 cm (4-1/2 po) à 26 cm (10-1/4 po) de large. Cet appareil est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Articles de cuisson pour plaques de cuisson à induction

- Acier inoxydable ferreux
- Fer
- Fonte

Articles de cuissoin inadaptés

- Batterie de cuisine dont le fond mesure moins de 11.4 cm (4-1/2 po)
- Articles de cuisson en terre cuite, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- Articles de cuisson avec tout type de socle à pieds

REMARQUE : Il faut prévoir un dégagement minimum de 4 po (10 cm) entre la plaque à induction et toute surface avoisinante pour permettre une circulation d'air suffisante autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

Installation

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale plane.

REMARQUE :
Cet appareil n'a pas été conçu pour être enfermé ou encastré.

Il faut prévoir un dégagement minimum de 4 po (10 cm) entre la plaque à induction et toute surface avoisinante.

Il faut prévoir un dégagement de 3/4 po (2 cm) entre le fond du réchaud à induction et toute surface avoisinante.

Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

Comptoir

1. Placez la plaque/le réchaud à induction sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

Mode d'emploi



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez l'article de cuisson. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

1. Placez l'article de cuisson pour induction contenant les aliments au centre d'un inducteur.

   REMARQUE :
   Ne préchauffez pas un article de cuisson vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, l'article de cuisson peut très vite surchauffer et s'abîmer.

   REMARQUE :
   Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. La surface pleine non poreuse se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

2. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. Le panneau d'affichage indique un niveau de puissance ou le voyant HEATING s'allume. Lorsqu'une casserole pour induction est placée sur la surface de chauffe, le panneau d'affichage reste allumé ou le voyant HEATING s'allume. indiquant que l'appareil est en train de chauffer.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.

Les appareils à panneau d'affichage sont équipés d'une protection anti-surchauffe. Si la température de la surface de cuisson devient trop chaude, l'appareil s'éteindra. F2 clignote sur l'affichage pour indiquer que la fonction de protection anti-surchauffe est activée. Une fois l'appareil froid, mettez l'inducteur sous tension et si F2 ne s'affiche pas, la cuisson peut reprendre.

L'affichage doit rester constant en cours de fonctionnement. S'il clignote, reportez-vous à la section **DÉPANNAGE** dans ce manuel.

Si vous retirez l'article de cuisson de l'inducteur pendant plus de cinq minutes, la plaque s'arrêtera automatiquement. En revanche, si vous le retirez moins de cinq minutes, le fonctionnement de la plaque ne sera pas interrompu.

Tous les appareils démarrent en mode Puissance à leur mise sous tension.

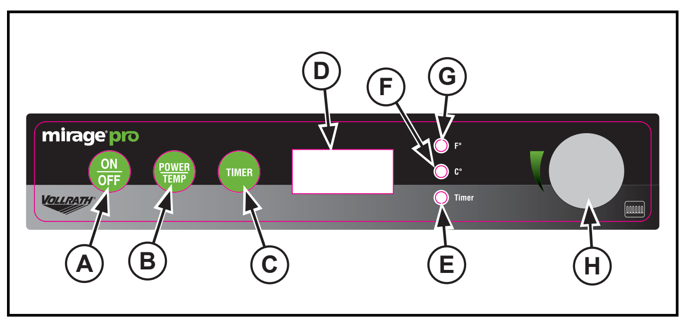


Figure 1. Panneau de commande

(A) Bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. Un voyant au-dessus de la commande s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

(B) Bouton puissance/température. Permet de basculer l'affichage entre la puissance et la température.

(B) Voyant HEATING. S'allume quand la casserole pour induction est détectée et que l'appareil chauffe.

(C) Bouton Minuterie. Permet d'activer et de démarrer la fonction de minuterie.

(D) Affichage. Affiche le niveau de puissance, la température, le temps de la minuterie ou un code d'erreur, selon le mode sélectionné et le modèle.

(E) Voyant TIMER. S'allume quand la minuterie fonctionne.

(F) Voyant ºC. S'allume quand la température s'affiche en degrés Celcius.

(G) Voyant ºF. S'allume quand la température s'affiche en degrés Fahrenheit.

(H) Bouton de commande. Permet de régler la température, la puissance ou le temps, selon le mode sélectionné ou le modèle. La rotation du bouton dans le sens horaire augmente la valeur numérique. La rotation du bouton dans le sens anti-horaire diminue la valeur numérique.

Réglage de la puissance et de la température

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil.
2. Placez l'article de cuisson pour induction sur la plaque/le réchaud. Un nombre restera allumé en continu sur les modèles dotés d'un panneau d'affichage. Le voyant HEATING s'allume sur les modèles dotés d'un voyant d'intervalle de chaleur et d'un voyant de température.
3. Appuyez sur le bouton POWER/TEMP (certains modèles) pour choisir un niveau de puissance de cuisson entre 1 et 100 ou une température approximative entre 80 et 400 °F ou 30 et 210 °C. Ou bien, appuyez sur le bouton HEAT/TEMP (certains modèles) pour choisir un niveau de chaleur (low - med - hi) ou une température approximative entre 80 et 400 °F ou 30 et 210 °C.
4. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas (certains modèles) pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance/chaleur ou la température. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance/chaleur ou la température. Ou bien, tournez le bouton de commande pour régler la température, le niveau de puissance ou le temps, selon le mode sélectionné ou le modèle. La rotation du bouton dans le sens horaire augmente la valeur numérique. La rotation du bouton dans le sens anti-horaire diminue la valeur numérique.
5. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.



Activation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton TIMER (Minuterie). L'affichage indique 1, avec un point clignotant en bas à droite.
2. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas (certains modèles) pour définir la durée entre 1 et 180 minutes. Ou bien, tournez le bouton de commande (certains modèles) pour régler la minuterie entre 1 et 180 minutes. La minuterie peut uniquement être réglér par incréments de minutes complètes.
3. Une fois le cycle de minuterie terminé, l'appareil s'éteint.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. La minuterie s'arrête et l'appareil réaffiche le réglage de puissance ou de température.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation..



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
3. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être...	Mesure corrective
L'appareil s'éteint après 1, 5 ou 10 minutes, selon l'appareil.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'un article de cuisson inadapté aux plaques à induction. L'appareil s'est arrêté et ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou al poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou al poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
Message clignotant (code F)	**La cause en est peut-être...**	**Mesure corrective**
ADD PAN (Ajouter une casserole)	Aucune casserole n'a été détectée sur la plaque à induction.	Placez la casserole pour induction sur la plaque chauffante.
BAD PAN (Casserole inadaptée - F9)	L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou al poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
TOO HOT (Trop chaude - F2)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
BAD FLO (Mauvaise circulation - F8)	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT SNC (Synchro chaleur - F4)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT TH	Pas de défaut. Indique que le surface de cuisson est encore chaude suite à un cycle de chauffe.	Recommencez après avoir placé une casserole sur la surface. Attendez que la surface de cuisson refroidisse.
HOT	No defect. Indicates the cooking surface is hot after a heating cycle has completed.	Restart with pan on surface. Allow time for the cooking surface to cool.

FRANÇAIS

Sav et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH CO. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheurs – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gammes de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir une pièce certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg (110 lbs.) ou situé à un rayon de plus de 80 km (50 miles) d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

GARANTIE DES PLAQUES À INDUCTION

La Vollrath Company garantit les plaques à induction décrites dans ce manuel pendant une période de deux (2) ans conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Numéro de la personne qui appelle
- Adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important :

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre produit en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Modèle | Numéro d'article

Numéro de série ____ - ________ - ____

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Standard : 800.628.0830
Fax : 800.752.5620

Services techniques : 800.628.0832
Service fax : 920.459.5462

Service Canada : 800.695.8560